

お店の味を全国に！  
商品開発レシピコンテスト

👑 最優秀賞 商品化

謝金10万円＋売上に伴う成果謝金

🔒 応募期間 1月20日〔月〕～2月7日〔金〕

主催 株式会社構造計画研究所

共催

中野区商店街連合会  
中野区観光協会

## 使用材料

- ・さけ・さば・さんま
- ・いわし・たら



鮭  
salmon



鯖  
mackerel



鰯  
sardine



秋刀魚  
saury



鱈  
cod

三  
陸

## 「わかめ餃子」 商品開発まで

わかめ (三陸 マルイチ西條水産)

×

餃子 (神奈川 粥菜坊)

このコンテストは初の試みなのでまだ実績はありませんが、参考までに主催者が開発に関わった「わかめ餃子」を紹介します。

「わかめ餃子」はマッチンググルメとして次のように産まれました。

三陸の海でわかめの養殖とホタテの仲買を営んでいた西條さん。震災から今ようやくわかめだけは出荷できるようになりましたが、ホタテの目処は立てられないまま。そこで、わかめを使った新しい商品開発に取り組むものの、本業は漁師。なかなかうまくいかず頭を抱える日々が続いていました。

その一方、神奈川県で中華粥店「粥菜坊」を経営しながら、震災直後から炊き出し等の支援を続けてきているプロの料理人 山本夫妻は、時間と共に変わっていく被災地の様子から「これからは雇用に貢献する支援がしたい」との想いを募らせていたのです。

そんな西條さんと山本さんが、地域復興マッチング「結の場」と主催者(株式会社構造計画研究所)を通じて出会い、たくさんの応援を受けて「三陸わかめ餃子」は生まれました。

今では地元石巻の道の駅をはじめインターネット通販など販路を広げています。



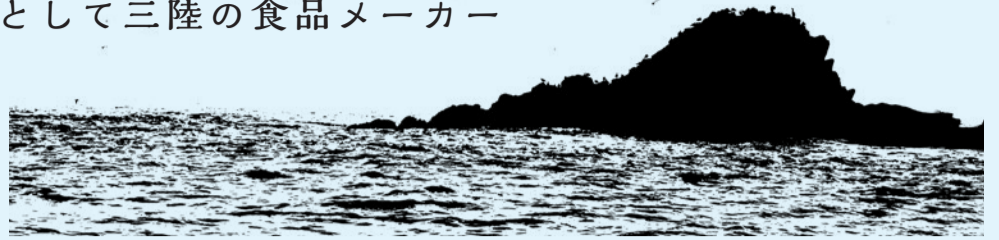
◀ 試行錯誤を繰り返し  
遂に完成した「わかめ餃子」



詳しい紹介記事はこちら→ [http://p.tl/n5\\_k](http://p.tl/n5_k)  
(掲載先: 助け合いジャパン 情報レンジャー)

魚を使ったアレンジレシピを募集します。応募頂いた中から最優秀レシピについては応募頂いたお店・シェフのプロデュースとして三陸の食品メーカーで商品化・販売を行います。

本コンテストでは復興支援として、コンテストにより生まれた商品の売上の一部は、継続的に東北復興（被災地の子ども支援）のための活動に使われます。



**最優秀賞 (1~3名)・・・商品化+謝金 10万円**

**優秀賞 (2~8名)・・・謝金 1万円**

+ 商品の売りに伴う成果謝金  
(名称使用料)

## ✕ 応募レシピについて

原材料：さけ・さば・さんま・いわし・たら

のいずれかを用意して調理してください。

\* 商品化時には三陸産を使用しますが、応募時点では産地は問いません。

テーマ：「働く女性の食卓をサポート！  
平日の夕食に彩りを添える料理。」

・メインにこだわらず、スープ・副菜でも OK です。

注意点：・商品化 (400 円~1000 円) を考慮してください。

・食材は必ず加熱してください。

・野菜と併せた料理等、他の食材と併せる事も可能です。

・スープ等の原料として使用することも可能です。

・1名様何点でも応募できます。

・応募者のオリジナルメニューを応募してください。但しオリジナルであっても、他社で既に商品化されたものや、何らかのコンテストで賞を受けて作り方が開示されているものは応募不可とします。

・レシピ内容は、第三者が再現できるように入力または記入してください

・コンテスト応募に投稿する言語表記は、日本語表記 (カタカナ含む) のみ審査対象とさせていただきます。日本語への翻訳が必要な場合は、応募者本人もしくは所属店舗側での手配となります。主催者側での手配は行いません。

・応募にかかる費用一切 (食材費等) については、応募者の負担とします。

・応募作品の返還はいたしません。

## ✕ 応募資格

飲食店・宿泊施設で働いておられる料理人のかた。

(Web に記載してある応募規定に同意して頂くことが前提となります)

・応募にあたっては勤務先店舗の了解が必要となります。

(受賞作品の商品化にあたり、応募者の勤務先店名を商品に記載予定です。)

・応募者の国籍、年齢、性別、所有資格、店内での役職等は問いません。

・同じ店舗から何人でも応募できます。ただし応募者が料理人に属さない職業 (ホール係など) の場合は応募資格がないものとします。

・本コンテストの審査過程で、応募者が飲食店・宿泊施設に所属しなくなった場合は、応募資格を喪失し、以降の審査を受けることができなくなる場合があります。

## ✕ 応募から商品化まで

応募

応募期間

2014年1月20日 (月) ~ 2月7日 (金)

(ただし、郵送受付は2月7日の消印有効)

1 <http://r-ichiba.com/recipe>

より応募フォーマットをダウンロードして必要事項を記入。



2 メールまたは郵送で送る

mail [recipe@kke.co.jp](mailto:recipe@kke.co.jp)

郵送 〒164-0001 中野区中野 4-10-2  
中野セントラルパークサウス 2F

株式会社構造計画研究所  
商品開発レシピコンテスト 担当 宛

審査

審査基準

・美味しさ

・独創性・独自性があり、三陸産のオリジナル商品として新しいファン作りに繋がること

・商品化にあたってメーカー側で味の再現性や量産化の課題をクリアできること

1 2月下旬 最終候補者への個別連絡

商品化の検討・事前調整



結果

2 3月末

商品化の決定

受賞者発表

商品化

新商品の販売開始

名称使用料について

商品化にあたり、商品開発レシピコンテストのオリジナルとして、パッケージに店舗名もしくはシェフ名のどちらかを記載します。成果謝金に関しては掲載された名称元へ支払われますので商品化の際にご注意ください。

さらに詳しい情報は WEB ページをご覧ください。

<http://r-ichiba.com/recipe>

お問い合わせ

株式会社構造計画研究所  
商品開発レシピコンテスト 担当

mail [recipe@kke.co.jp](mailto:recipe@kke.co.jp)

tel 03-5318-3092

〒 164-0001 中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス 2F